

APERITIF FESTIF : 8,00 € par personne (11 pièces)

2 toasts classiques	2 petits chauds
2 parts de croque-légumes	1 brochette de fruits
3 parts de pain-surprise	1 petit sucré

APERITIF COCKTAIL : 10,00 € par personne (13 pièces)

2 toasts classiques	1 verrine ou cuillère
1 toast prestige	2 petits chauds
2 parts de croque-légumes	1 brochette de fruits
3 parts de pain-surprise	1 petit sucré

APERITIF DINATOIRE : 12,00 € par personne (16 pièces)

2 toasts classiques	1 verrine ou cuillère
2 toasts prestiges	3 petits chauds
2 parts de croque-légumes	1 brochette de fruits
4 parts de pain-surprise	1 petit sucré

APERITIF SERVI EN SHAFFING-DISH

viennoise, petit pain, 4 sauces 1,90 € pièce

ANIMATIONS GOURMANDES

A la plancha : 270,00 €
brochettes de viandes, brochettes de poisson
(100 pièces)

Jambon Ibérique: 250,00 €
découpe du jambon, pains variés, pickles

Au stand du fromager : 310,00 €
différents fromages à la coupe,
pains variés, raisins...

A la criée: 220,00 €
cuisson d'accras, leurs sauces

A la crêpière: 180,00 €
sucre, cassonade, confitures, Nutella, chantilly
(200 pièces)

Corne d'abondance : 250,00 €
mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

Le marchand de bonbons 140,00€

PAIN-SURPRISE long	32,00 €	70 parts
Crocodile	55,00 €	130 parts
Tortue	55,00 €	130 parts
Mini	12,00 €	25 parts

KOUGELHOFF garni	25,00 €	60 parts
salé ou sucré		

MAURICETTES 1,80 € pièce

WRAPS 1,80 pièce

BROCHETTES 1,80 € pièce

légumes, fromage, charcuterie
fruits
bonbons

CROQUE-LEGUMES 34,00 €

assortiment de 5 légumes crus, 3 sauces

PETITS CHAUDS 22,50 € les 25 pièces

pizza	croque-monsieur
quiche lorraine	quiche au chèvre
quiche au saumon	quiche aux légumes
palmier au jambon	palmier au saumon
palmier flammeküche	vol au vent
galette de pomme de terre	croissant au fromage
saucisse en chausson	

TOASTS

Classique 17,00 € les 25 pièces
jambon blanc
rosette
chèvre...

Prestige 21,00 € les 25 pièces
foie gras
magret de canard
crevette...

CAKE 12,00 €

jambon, olive
lardons, noix
tomate séchée, chorizo

GROS BRETZEL 1,80 € pièce

VERRINES, CUILLERES 2,00 € pièce

en cuillères:
sucette au foie gras, poire et pain d'épices
chutney de mangue, dés de foie gras
foie gras, poire pochée au porto
Saint-Jacques façon terre-mer
Saint-Jacques, mousseline de carottes au curry
tartare de saumon Parmentier
crevette caramélisée, crème d'œuf au curry
crevette en habit de lard
boulette de bœuf, ketchup maison
crème de poulet, tuile de parmesan
mini pomme d'amour
mille-feuille de betterave

en verrines:
noix de Saint-Jacques en nage épicée
crème de maïs, duo de chorizo
mousse de chèvre sur salade provençale
salade de lentilles, foie gras, jambon cru
fraicheur scandinave acidulée

en verrines à la paille:
gaspacho, chips de jambon cru
velouté d'avocat, citron vert et concombre
velouté de carottes, lait de coco, lime

VERRINES SUCREES 2,00 € pièce

ananas flambé, raisin croquant au Nutella
crêpe au Nutella et à la chantilly
tiramisu
mousse au chocolat
lit de pain d'épices, poêlée de pommes, crème vanille
duo de chocolat
pana cota, petits fruits
poêlée de poire, mousse au chocolat
salade de fruits épicée
smoothie
crème au citron, brownie...

PETITS SUCRES 22,50 € les 25 pièces

tartelette aux fraises	profiterole
tartelette aux fruits	savarin
Paris-Brest	éclair...



Les apéritifs

06 87 18 65 21

les.sucrees.salees@free.fr

www.les-sucrees-salees.fr

Cappel

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2021

n° Siret 81209947100011

imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique